



Wer auf den Fünfschilling-Hof kommt, kann es spüren: Es ist ein besonderer Ort. In sonniger Lage, umgeben von Reben und Obstbäumen, laden unsere großzügigen, wunderschön gestalteten Räumlichkeiten zum Entspannen und Genießen ein.

Unsere Gäste erleben in unkomplizierter Atmosphäre Gemeinschaft und die inspirierende Ausstrahlung unseres Konzeptes. Hier verbinden sich Idylle und Bodenständigkeit mit einem Hauch von urbanem Flair.

Entdecken Sie, was uns ausmacht: Leidenschaft und Offenheit bei allem, was wir tun: Wir lieben unsere tollen Produkte, die frische, kreative Küche und die Betriebsamkeit auf unserem Hof. Dieses Gefühl möchten wir mit Ihnen teilen.
Lassen Sie sich begeistern!

Ihr Stefan Fünfschilling

Kartenzahlung möglich, keine Annahme von 500 €-Scheinen.

Aperitif als unsere Empfehlung

Cocktails classic mit hauseigenem Wein, Sekt und Gin

Hugo ⁸	0,30l	7.90 €
Fünferol Sprizz ^{1,8}	0,30l	7.90 €
Pink on the Rocks ⁸	0,30l	7.90 €
Pink Cranberry ^{1,2,8}	0,30l	7.90 €
Gin Tonic ²	0,20l	8.90 €

Cocktails alkoholfrei mit hauseigenem alkoholfreiem Sekt

Fünfer Virgin	0,30l	6.50 €
Hugo Virgin	0,30l	6.90 €
Fünfer „Dragonfly“	0,30l	6.90 €
Blanc Virgin „Lillet-Style“	0,30l	6.90 €

Sekt	0,1l	0,75l
Fünfschilling Free alkoholfrei	lieblich	4.90 € 24.50 €
Fünfschilling Sekt Pink ⁸	lieblich	4.90 € 24.50 €
Fünfschilling Sekt Rosé ⁸	halbtrocken	4.90 € 24.50 €
Fünfschilling Sekt Cuvée ⁸	trocken	4.90 € 24.50 €
Fünfschilling Sekt Crémant ⁸	trocken	4.90 € 24.50 €
Fünfschilling Sekt Blanc de Blanc ⁸	brut	9.90 € 67.00 €
Fünfschilling Sekt Black ⁸	brut	19.00 € 120.00 €

Perlwein	0,75l
Fünfschilling Frizzante ⁸	halbtrocken 3.90 € 19.50 €

Fasswein	0,25l	0,1l
Gutedel vom Fass ⁸ / Schorle	trocken	3.50 € / 3.20 € 2.40 €
Spätburgunder vom Fass ⁸ / Schorle	trocken	4.20 € / 3.60 € 2.60 €

Angebrochene Flaschen dürfen von Ihnen gerne mitgenommen werden!

Unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.

FRÜHSTÜCK Mo-Sa: 8:30-13:00 UHR

Zum Anstoßen, den Tag beginnen/feiern unsere Sektempfehlung:

Fünfschilling Sekt - Cuvée ⁸ trocken 0,1l	4.90 €
Fünfschilling Sekt - Rosé ⁸ feinherb 0,1l	4.90 €
Fünfschilling Sekt - Pink ⁸ lieblich 0,1l	4.90 €
Fünfschilling Sekt - Chardonnay Blanc de Blanc ⁸ brut 0,1l	9.90 €

Fünfschilling Frühstück

Bauernbrot ^a , Brötchen ^a , Wurst ^{1,2,3,6} , Käse ^g , Butter ^g	9.50 €
--	--------

Süß Z'nüni

Croissant ^{a,g} , 3 Scheiben Zopf ^a , Fruchtaufstrich ² , Butter ^g	6.50 €
--	--------

Fünfschilling Frühstück süß Bauernbrot^a, Brötchen^a, Müsli^{a,g,h},

Fruchtaufstrich ² , Nutella ^{f,g,h} , Honig, Butter ^g	9.50 €
--	--------

Fit Frühstück

Körnerbrötchen^{a,k}, Dinkelkrustenbrot^a, Bauernbrot^a, Fruchtaufstrich²

Honig, Nutella^{f,g,h}, gekochtes Ei^c, Müsli^{a,g,h}, Butter^g

Obstsalat ³ , Ziger ^g (Frischkäse-Quark-Mischung)	12.50 €
---	---------

Spiegelei oder Rührei

geröstetes Bauernbrot ^a mit 2 Spiegeleiern ^g o. mit Rührei ^{c,g}	8.20 € / 8.80 €
---	-----------------

wahlweise mit: Tomate, Speck ^{2,3,6}	je 0.90 €
---	-----------

Handwerker Frühstück

geröstetes Bauernbrot^a, Laugenbrötchen^{a,g}, Körnerbrötchen^a,

Käse ^g , 2 Spiegeleier ^c , gebratener Fleischkäse ^{2,3,6/f}	13.90 €
--	---------

Waffeln ^{6/a,c,g} mit Puderzucker	5.80 €
---	--------

wahlweise mit: Apfelmus oder Nutella ^{f,g,h}	7.80 €
---	--------

Sesam-Leinsamen-Bagel^{a,k} wahlweise mit:

Räucherlachs ^d , Ziger ^g , Rote Beete Hummus ^{3,k} , eingelegte Zwiebelringe ^{3,8}	14.00 €
--	---------

Rote Beete-Hummus ^{3,k} , Räuchertofu und Kürbiskernen	12.00 €
---	---------



FRÜHSTÜCK Extras Mo-Sa: 8:30-13:00 UHR

Butter ^g , Honig, Nutella ^{f,g,h} oder Ziger ^g (Frischkäse-Quark-Mischung).....	1.00 €
Brötchen ^a , Laugenbrötchen ^{a,g} , gekochtes Ei ^c oder Fruchtaufstrich ²	1.50 €
Croissant ^{a,g}	2.00 €
Portion Käse (Edamer, Müritzer, Maasdamer) ^g	3.90 €
Portion Wurst ^{1,2,3,6}	3.90 €
Portion Obstsalat ³	2.80 €
Portion Müsli ^{a,g,h}	2.90 €

GETRÄNKE

Probieren
Sie zum Früh-
stück die
hauseigenen
Fünfschilling-Säfte.

Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Rooibos-Vanille, Früchte, Kräuter).....	2.90 €
Kaffee ^{*7} klein / groß.....	2.90 € / 3.70 €
Espresso ⁷ / Doppelter Espresso ⁷	2.90 € / 3.70 €
Cappuccino ^{*7/g} , Milchkaffee ^{*7/g}	3.90 €
Latte Macchiato ^{*7/g}	4.20 €
Chai Latte ^{1/g}	4.60 €
Heiße Schokolade ^g	3.90 €

* auch koffeinfrei erhältlich

Mo-Sa: 8:30-13:00 UHR

Orangensaft frisch gepresst.....	4.50 €
Himbeerlassi ^{a,g,h}	6.20 €



KINDERKARTE 11:30 – 14:00 und ab 17:00 UHR

Wienerle ^{2,3,6/fj} mit Brot ^a	5.50 €
Kinderburger ^{a,c,g,i,k} (Rind) mit Beilage nach Wahl	9.00 €
Kinderpizza ^{5/a,g} mit Tomatensoße und Käse ^g	9.90 €
Spätzle ^{a,c,g} mit Rahmsoße ^{8./g,i,j}	5.90 €
Kinderschnitzel vom Hähnchen ^{a,c,g} mit Beilage nach Wahl	9.00 €

Süßes für Ihre Kleinen

Waffeln ^{6/a,c,g} mit Puderzucker	5.80 €
wahlweise mit: Apfelmus oder Nutella ^{f,g,h}	7.80 €
Kinder-Becher mit Vanilleeis ^{1,2,3,4,5} , Schokoladensoße ^{1/a,g} und Smarties ^{1/a,g}	5.40 €
Hausgemachtes Eis verschiedene Sorten, je Kugel*	2.00 €
Heiße Schokolade ^g	3.90 €

*Die Deklaration der Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie an der Eis Theke.



SALAT, SUPPE & CO ab 11:30 UHR

Gerne können sie zwischen unserem Fünfschilling-Dressing^{1,8/f} und Joghurt dressing^{g,i} auswählen

Tagessuppe* , klein / groß	7.70 € / 9.80 €
Gulaschsuppe , klein / groß	7.70 € / 9.80 €
Fünfer Salat * , klein / groß	8.70 € / 13.90 €
wahlweise mit: gebratenem Hähnchen oder gebratener Leber	7.50 €
gebratene Champignons	4.50 €
Grüner Salat klein / groß	6.20 € / 9.50 €
wahlweise mit: gebratenem Hähnchen oder gebratener Leber	7.50 €
gebratene Champignons	4.50 €
Kartoffelsalat ^{1,4/i}	5.50 €
Wurstsalat ^{2,3,6/j,l} ohne Käse / mit Käse ^g	9.90 € / 11.00 €

WAIE & PIZZA

Rosmarinbrot ^a mit Butter ^g	5.70 €
Knoblauchbrot ^{a,c} mit Ziger ^g (Frischkäse-Quark-Mischung)	7.70 €
Waie ^{a,c,g} klein / groß	8.80 € / 9.90 €
wahlweise mit: Speck ^{2,3,6} , Zwiebeln ^g	je 0.80 €
Käse ^g	1.00 €
Pizza Margherita ^a klein / groß	9.90 € / 12.00 €
wahlweise mit: Tomate, Zwiebeln ^g , Speck ^{2,3,6} , Schinken ^{2,3,6} , Salami ^{1,2,3,6} , Champignons, Oliven ³ , Thunfisch ^d	je 0.80 €

*Die Deklaration der Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie beim Servicepersonal.



Winterkarte ab 11:30 UHR

Feldsalat^{8/j}

mit Croutons^{a,g}, Bacon^{2,3,6}, Apfelspalten³ klein / groß 11.00€ / 15.00 €
wahlweise mit: gebratenem Hähnchen oder gebratener Leber 7.50 €
gebratenen Champignons 4.50 €

Gebratener Lachs^d, mit Saisongemüse^{b,i} und Süßkartoffelstampf 22.90€

Wildgulasch^{8/j} mit Apfel-Rotkraut^{8/g} und Haselnussspätzle^{a,c,g,h} 22.00 €

Käsebengel^{8/a,g} mit Feldsalatbeilage^{8/j} 19.00 €

Räucherlachs^d mit Meerrettich^{3/g}, Zwiebeln, Butter^g und Bauernbrot^a 14.00 €



FLEISCHGERICHTE ab 11:30 UHR

Dazu unsere Weinempfehlung:

Fünfschilling Weißwein - **Grauburgunder**⁸ trocken 0,1l 4.50 €

Fünfschilling Rotwein – **Rosé**⁸ feinherb 0,1l 3.50 €

Fünfschilling Rotwein – **Cabernet-Cuvée**⁸ trocken 0,1l 4.90 €

Suuri Leber mit Bauernbrot^a,
wahlweise mit Birne und Balsamico^{1,8/n} 13.00 €

Fünfschilling Burger

(Rindfleisch^j, Brötchen^{a,k}, Apfeltomatenketchup⁸, rauchige Mayon-
naise^{5,8/c,j}, Edamer^g, Salat, Röstzwiebeln^a, Bacon^(Schwein)^{2,3,6})
mit Pommes und Ziger^g (Frischkäse-Quark-Mischung) 21.70 €

Paniertes **Schnitzel** vom Hähnchen^{a,c,g} mit Bauernbrot^a 14.00 €

Cordon Bleu vom Schwein^{2,3,6/a,c,g,e,k}

gefüllt mit Edamer und Kochschinken^{1,2,3,6} mit Pommes und Ziger^g 21.20 €

Schäufele^{2,3} mit Kartoffelsalat^{1,4} 15.00 €



VEGETARISCHE GERICHTE ab 11:30 UHR

Dazu unsere Weinempfehlung:

Fünfschilling Weißwein – **Weißburgunder**⁸ trocken 0,1l 3.90 €

Fünfschilling Rotwein – **Spätburgunder**⁸ trocken 0,1l 3.90 €

Gerne können sie zwischen unserem Fünfschilling-Dressing^{1,8/j} und Joghurtdressing^{8,j} auswählen

Fünfer Salat*, klein / groß 8.70 € / 13.90 €
wahlweise mit: gebratene Champignons 4.50 €

Grüner Salat klein / groß 6.20 € / 9.50 €

Veganer Burger^a

mit Kidneybohnenpatty^{a,j}, Rote Beete-Hummus^{3/k}, eingelegten Zwiebeln
und Kürbiskernen an Pommes und Apfelmarmelade⁸ 19.00 €

Waie^{a,c,g} klein / groß 8.80 € / 9.90 €
wahlweise mit: Zwiebeln^e 0.80 €
Käse^e 1.00 €

Pizza Margherita^a klein / groß 9.90 € / 12.00 €
wahlweise mit: Tomate, Zwiebeln^e, Champignons, Oliven³ je 0.80 €

Käseburger^{8/a,g} mit Salatbeilage^{8/j} 19.00 €

Rosmarinbrot^a mit Butter^e 5.70 €

Knoblauchbrot^{a,c} mit Ziger^e (Frischkäse-Quark-Mischung) 7.70 €

Drillingskartoffel oder **Pommes** mit Ziger^e 9.50 €

BEILAGEN

Drillingskartoffel, Pommes, Spätzle ^{a,c,g} , saisonales Gemüse ^{b,i} , Kartoffelsalat ^{1,4/ i} , Beilagensalat ^{c,g,i,j} ,	5.50 €
Unsere hausgemachten Soßen	
Braten- ^{g/i} oder Rahmsöße ^{g,i}	2.80 €
Ziger ^g (Frischkäse-Quark-Mischung)	2.80 €
Chilli- oder Knoblauchöl	1.20 €

DESSERT

Hausgemachtes Eis* verschiedene Sorten, je Kugel	2.00 €
Waffeln ^{6/a,c,g} mit Puderzucker	5.80 €
wahlweise mit: Apfelmus oder Nutella ^{f,g,h}	7.80 €
Portion Sahne ^g	1.00 €
Dessertwein Gewürztraminer Spätlese ^g edelsüß 0,1l	4.80 €

KUCHEN & TORTEN

Kuchen	4.00 €
Torten	5.00 €

**Kuchen und Torten im saisonalen Wechsel,
bitte an der Kuchentheke aussuchen und am Tisch bestellen.**

Auf Wunsch können Sie **Kuchen und Torten** auch zum mitnehmen bestellen bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.

*Die Deklaration der Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie an der Kuchentheke.

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Cocktails alkoholfrei mit hauseigenem alkoholfreiem Sekt

Fünfer Virgin	0,30l	6.50 €
Hugo Virgin	0,30l	6.90 €
Fünfer „Dragonfly“	0,30l	6.90 €
Blanc Virgin „Lillet-Style“	0,30l	6.90 €

Stilles Tafelwasser	0,30l / 0,75 l	2.80 € / 5.20 €
Tafelwasser classic	0,30l / 0,75 l	2.80 € / 5.60 €
Cola Mix ^{1,2,7} , Cola Zero ^{1,8,10} , Cola ^{1,7}	0,30l	3.60 €
Orangenlimonade ^{1,2}	0,30l	3.60 €
Eistee ³ , Zitronenlimonade ²	0,30l	3.60 €
Orangensaft, Tonic Water ²	0,30l	3.60 €
Ginger Ale, Wild Berry ²	0,30l	3.60 €
Orangensaft frisch gepresst	0,20l 8.30Uhr bis 13.00 Uhr	4.50 €
Leitungswasser	0,30l	1.10 €

Fruchtsäfte mit Früchten aus eigenem Anbau

Apfelsaft frisch gepresst ³	0,30l / Schorle	3.60 € / 3.30 €
Apfel-Aroniasaft	0,20l / Schorle	3.60 € / 3.30 €
Apfel-Pflaumensaft	0,20l / Schorle	3.60 € / 3.30 €
Apfel-Traubensaft	0,20l / Schorle	3.60 € / 3.30 €
Birne	0,20l / Schorle	3.60 € / 3.30 €
Traubensaft rot/weiß	0,20l / Schorle	3.60 € / 3.30 €
Quitten-Apfelsaft	0,20l / Schorle	3.60 € / 3.30 €

Heißgetränke

Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Rooibos-Vanille, Früchte, Kräuter)	2.90 €
Kaffee ^{*7} klein / groß	2.90 € / 3.70 €
Espresso ⁷ / Doppelter Espresso ⁷	2.90 € / 3.70 €
Cappuccino ^{*7/g} , Milchkaffee ^{*7/g}	3.90 €
Latte Macchiato ^{*7/g}	4.20 €
Chai Latte ^{1/g}	4.60 €
Heiße Schokolade ⁸	3.90 €

* auch koffeinfrei erhältlich

GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Cocktails classic mit hauseigenem Wein und Sekt

Hugo ⁸	0,30l	7.90 €
Fünferol Sprizz ^{1,8}	0,30l	7.90 €
Pink on the Rocks ⁸	0,30l	7.90 €
Pink Cranberry ^{1,2,8}	0,30l	7.90 €
Gin Tonic ²	0,20l	8.90 €

Biere

Lasser Pils vom Fass	0,30l	4.00 €
Lasser Radler ² vom Fass	0,30l	3.80 €
Maisel's Weisse Original vom Fass	0,30l	4.30 €
Maisel's alkoholfrei	0,50l	5.00 €

Sekt	0,1l	0,75l
Fünfschilling Free alkoholfrei	lieblich 4.90 €	24.50 €
Fünfschilling Sekt Pink ⁸	lieblich 4.90 €	24.50 €
Fünfschilling Sekt Rosé ⁸	halbtrocken 4.90 €	24.50 €
Fünfschilling Sekt Cuvée ⁸	trocken 4.90 €	24.50 €
Fünfschilling Sekt Crémant ⁸	trocken 4.90 €	24.50 €
Fünfschilling Sekt Blanc de Blanc ⁸	brut 9.90 €	67.00 €
Fünfschilling Sekt Black ⁸	brut 19.00 €	120.00 €

Perlwein 0,75l

Fünfschilling Frizzante ⁸	halbtrocken 3.90 €	19.50 €
--------------------------------------	--------------------	---------

Fasswein 0,25l 0,1l

Gutedel vom Fass ⁸ / Schorle	trocken 3.50 € / 3.20 €	2.40 €
Spätburgunder vom Fass ⁸ / Schorle	trocken 4.20 € / 3.50 €	2.60 €

Angebrochene Flaschen dürfen von Ihnen gerne mitgenommen werden!

Unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.

WEIN vom hauseigenen Weingut

Rotwein		0,1l	0,75l
Spätburgunder ⁸	lieblich	3.90 €	19.50 €
Spätburgunder ⁸	trocken	3.90 €	19.50 €
Cabernet-Cuvée ⁸	trocken	4.90 €	24.50 €
Rosé ⁸	feinherb	3.50 €	18.50 €

Klassik			0,75l
Pinot Noir Spätlese ⁸	trocken	4.60 €	27.50 €
Pinot Meunier ⁸	trocken	4.60 €	27.50 €

Exclusiv

Spätburgunder Exclusiv Barrique ⁸	trocken	5.20 €	34.00 €
Cabernet-Cuvée Exclusiv Barrique ⁸	trocken	6.10 €	39.00 €

Weißwein		0,1l	0,75l
Rivaner Kabinett ⁸	lieblich	2.90 €	14.50 €
Gewürztraminer Spätlese ⁸	edelsüß	4.90 €	0,5l 22.50 €
Chardonnay Kabinett ⁸	feinherb	3.90 €	19.50 €
Gutedel ⁸	trocken	2.90 €	15.50 €
Sauvignon Blanc Kabinett ⁸	trocken	3.90 €	19.50 €
Weißburgunder Spätlese ⁸	trocken	3.90 €	19.50 €
Grauburgunder Kabinett ⁸	feinherb	4.50 €	22.50 €
Muskateller Spätlese ⁸	feinherb	4.50 €	22.50 €

Klassik			0,75l
Chasselas Spätlese ⁸	trocken	3.50 €	18.50 €
Pinot Blanc Spätlese ⁸	trocken	4.60 €	25.50 €
Pinot Gris ⁸	trocken	4.60 €	25.50 €
Chardonnay Kabinett ⁸	trocken	4.80 €	24.50 €

Exclusiv

Chardonnay Exclusiv Barrique ⁸	trocken	5,20 €	34.00 €
---	---------	--------	---------

Angebrochene Flaschen dürfen von Ihnen gern mitgenommen werden!

Unsere Weine enthalten Sulfite.



LIKÖR & SCHNAPS

selbstgebrannt mit Früchten aus eigenem Anbau

Likör 2 cl

Eierlikör ^{c.g.}	15 % vol.	3.80 €
Feigenlikör	25 % vol.	3.80 €
Pfirsichlikör	25 % vol.	3.80 €
Marillenlikör	25 % vol.	3.80 €
Cassislikör	25 % vol.	3.80 €

Schnaps 2 cl

Williams Christ Spirituose	40 % vol.	4.20 €
Williams Christ Brand	42 % vol.	4.20 €
Kirschwasser	42 % vol.	4.20 €
Pflümli	42 % vol.	4.20 €
Kräuterbrand	42 % vol.	4.20 €
Weintresterbrand	42 % vol.	4.20 €
Obstbrand	45 % vol.	4.20 €
Weinhefebrand	45 % vol.	4.20 €
Aprikosenbrand	40 % vol.	4.50 €
Sauerkirschwasser	40 % vol.	4.50 €
Pfirsichbrand	40 % vol.	4.50 €

Germany Gin	42 % vol.	4.80 €
-------------------	----------------	--------



KONTAKT & INFOS

Binzener Straße 1 · 79592 Fischingen · Tel. +49 (0)7628 942367-0
info@fuenfschilling.de · www.fuenfschilling.de

RESTAU-
RANT

WEIN-
GUT

BAUERN-
LADEN

KONDI-
TOREI

ONLINE-
SHOP

Da wir saisonale Öffnungszeiten haben, entnehmen sie diese bitte unserer Internetseite.

Kartenzahlung möglich, keine Annahme von 500.00 € Scheinen.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) mit Süßungsmittel(n), 6) Phosphat, 7) koffeinhaltig, 8) Sulfite, 9) Stabilisatoren

Allergene: a) Glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c) Eier und Eiererzeugnisse, d) Fisch und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f) Soja und Sojaerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse, h) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j) Senf und Senferzeugnisse, k) Sesam und Sesamerzeugnisse, l) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, m) Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse, n) Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration min. 10 mg/kg oder Liter)